

Mélasseur

Processus

Pour le mélange de liquides tels que la mélasse, Van Aarsen a mis au point des systèmes de mélange continu déclinés en versions simple, duplex et triplex selon la capacité.

Une mélangeuse continue requiert un débit précis d'aliments secs ainsi qu'un débit précis de mélasse. Le préchauffage de la mélasse avant l'entrée dans la mélangeuse contribue à sa bonne distribution au sein des aliments.

Les mélangeurs Van Aarsen sont des mélangeuses continues capables de mélanger jusqu'à 7 % de mélasse et de créer un produit homogène exempt d'agglomérats et de grumeaux. Cette machine est idéale pour les applications nécessitant une intensité élevée et de faibles durées de rétention.

Excellence opérationnelle

- ▶ Crée un produit homogène exempt d'agglomérats et de grumeaux
- ▶ Intensité élevée avec faible durée de rétention

La mélangeuse

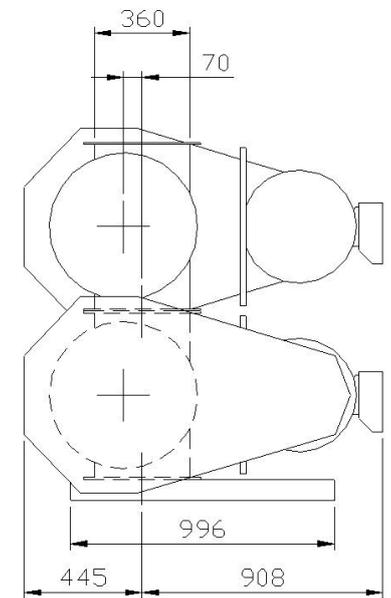
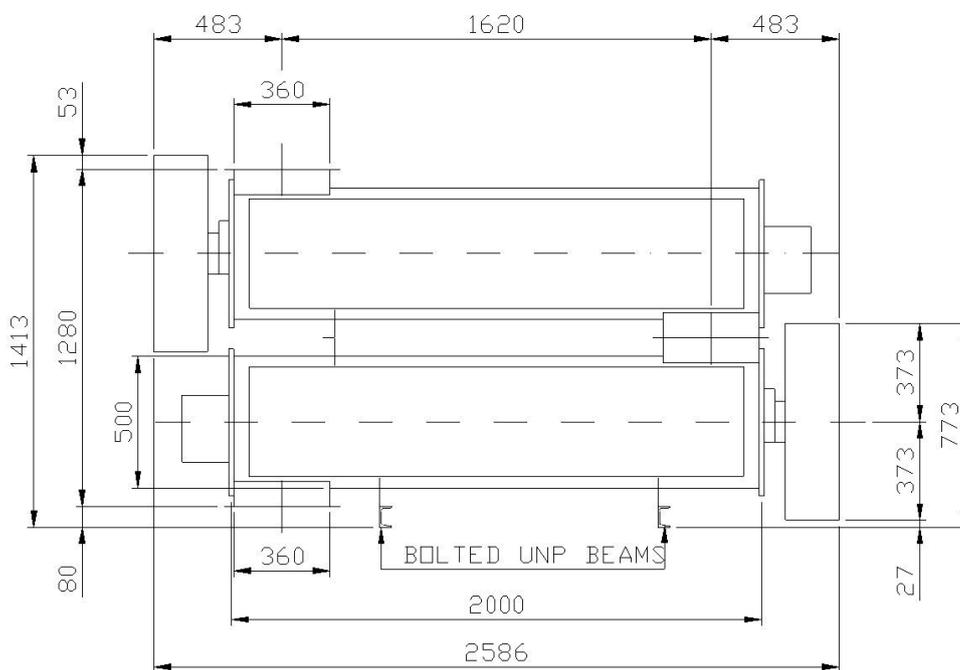
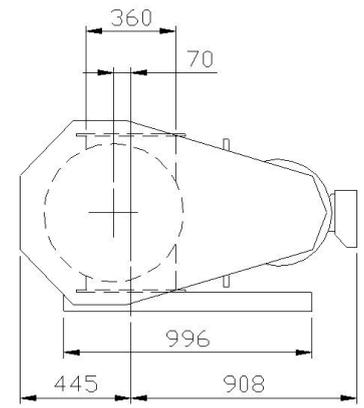
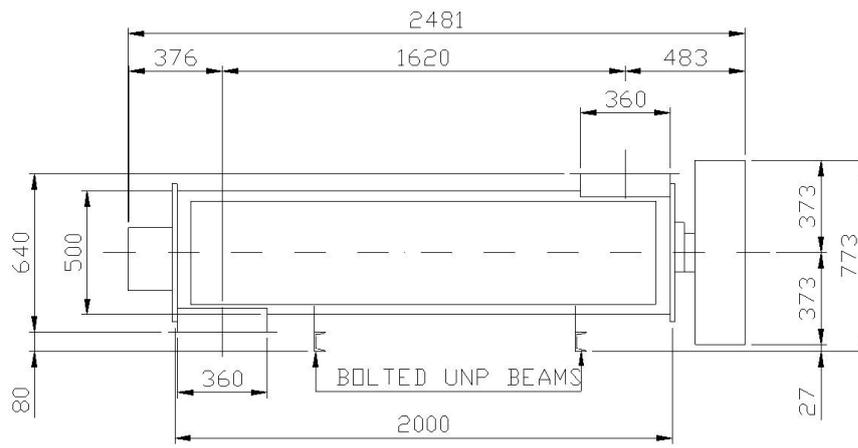
- ▶ Vitesse dans les compartiments de mélange 380 tr/min
- ▶ Pales de mélange hautement résistantes à l'usure, XAR500
- ▶ Pales de mélange réglables permettant d'ajuster la durée de rétention et l'intensité
- ▶ Injection de mélasse
- ▶ Corps de la mélangeuse construite en acier inoxydable 304
- ▶ Bâti tubulaire avec de grandes portes à charnières pour faciliter le nettoyage

Sécurité opérationnelle

Le mélangeur est conçu et construit conformément aux règles de sécurité de la directive Machines 89/392/CEE.



Fiche technique



Type		500 x 2 000	500 x 2 000 Double
Capacité maximale	t/h	15	35
Poids	kg	± 840	± 1645
Entraînement	kW	1 x 30	2 x 30